



قهوة

المنتجات

NCM 0901.21.00



نم إنتاج قهوتنا المختصة يدوياً، وبالتالي إيصال طعم القهوة الحقيقية للمستهلك.

نم تحميص الحبوب هنا في الحقل في منشأة التحميص الصغيرة الخاصة بنا، مما يضمن التحميص الطازج دائماً.

ما يميز منطقة كاباراو لدينا هو القهوة ذات الحلاوة الطبيعية والتنوع الحسي، ومجموعة من النكهات الفريدة التي لا يمكنك العثور عليها إلا هنا.

**حبوب بنّ محمصة أو مطحونة،
عبوات 250 غرام و 500 غرام**



الشركة



في عام 1890، بدأت زراعة القهوة في منطقة كاباراو الجبلية، على يد كارلوس جريب، الذي يعد خليفة أول ألماني من عائلة جريب قدم إلى البرازيل، حيث كانت بلدية ألتو جيكييتيبا واحدة من أولى المناطق التي زرعت فيها القهوة. ومنذ ذلك الحين، توسعت زراعتها في عدة مناطق واستمرت لعدة أجيال. تتميز قهوة Coffee Gripp بكونها مختصة نظراً للعناية المتميزة في التعامل مع البن ومخضره، مما يبرر كل النكهة والتفرد الذي تتمتع به هذه القهوة.

طريقة التحضير فريدة ويدوية تماماً وذات عناية فائقة وتندرج تحت الزراعة الأسرية، مما يبرر كل النكهة والتفرد الذي تتمتع به هذه القهوة.

نم حصاد حبوب البن عند درجة النضج الصحيحة. منذ عام 2018، عندما نشأت علامتنا التجارية للقهوة المختصة المحمصة، ونحن نقوم بإيصال ما تنتجه أسرنا إلى موائد عملائنا.



+55 (33) 9 9962.4015



contatocoffeegripp@gmail.com



@coffeegripp



**تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها
من الخصائص:**



يبلغ متوسط إنتاجنا السنوي 85 كيساً وزن 60 كيلو غرام، 70% من الإنتاج عبارة عن قهوة مختصة أما باقي الإنتاج، SCAA ذات 83 نقطة على مقياس فهو من القهوة الفاخرة 30%.



الشهادات



**COFFEE GRIPP
CAFÉS ESPECIAIS**

المدينة: ألتو جيكييتيبا
الولاية: ميناس جيرائيس
البرازيل

